

MONSIEUR

MAGAZINE

WWW.MONSIEUR

Pendant la
FIN du MONDE
la FÊTE continue



*Vivre en ÉPICURIEN jusqu'à la fin, se faire PLAISIR sans se ruiner
avec les investissements PASSION ou tout FLAMBER avec panache !*

N°98 BIMESTRIEL DÉCEMBRE-JANVIER
M 03024 - 98 - F: 5,00 € - RD





Champagne Jacquart

Redécouvrir le CHAMPAGNE

AUJOURD'HUI, ON NE BOIT PLUS DU CHAMPAGNE, MAIS UN CHAMPAGNE EN PARTICULIER. AVEC SON TERROIR, SON VIGNERON, SON CÉPAGE, SA MARQUE ET SON GOÛT QUI LUI SONT PROPRES. LA BOISSON FESTIVE QUE LE MONDE ENTIER NOUS ENVIE EST D'ABORD UN GRAND VIN ! PAR TINKA KEMPTNER

L Le marché de la divine bulle est en effervescence. Jamais il n'a été aussi dynamique : cuvées de niche, millésimes rares, montée en force de la biodynamie, mise en avant de petites parcelles d'exception. « On assiste à une petite révolution en ce moment. Le consommateur a envie de découvrir ce qui se cache derrière ce terme générique, il prend des cours de dégustation pour affiner et affirmer son goût », constate Anne-Marie Chabbert, œnologue champenoise. Pour aborder ce vin sous toute sa diversité, voici le champagne de A à Z.

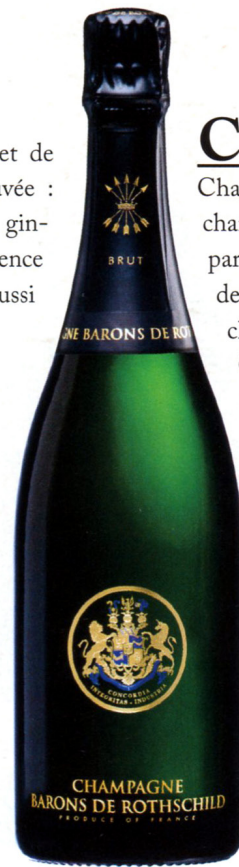
A COMME ARÔMES

La palette olfactive de certains grands champagnes fait songer à l'orgue d'un parfumeur : dans un Moët & Chandon Grand Vintage 2004 se mêlent pêche blanche, citron, ananas, banane verte, seringa, chèvrefeuille... Une construction élégante et joyeuse, telle une fragrance d'exception. Dans le Brut Mosaïque de Jacquart se succèdent tour à tour notes d'amande, figue et poire, harmonie aromatique due aux grands crus de la Côte des Blancs et la Montagne de Reims. Savoir nommer toutes ces infimes subtilités fait partie du plaisir. Un jeu haut en émotions, auquel nous convie aussi Ruinart avec son Coffret Interprétation Blanc de

Blancs, composé d'une bouteille et de huit flacons aux arômes de la cuvée : jasmin, citron, cédrat, baie rose, gingembre, cardamome... Une expérience tout aussi amusante que rare. (Aussi disponible avec le rosé.)

B COMME BIO

Pas facile de se passer d'engrais chimiques, dans un des vignobles les plus septentrionaux de France, exposé aux quatre vents. Pourtant, de plus en plus de maisons sautent le pas. Question de goût. « Préserver la vie de la vigne est primordial pour faire de très grands vins. À trop vouloir traiter, on se retrouve avec des vins neutres, sans complexité ! », affirme Pierre Bérot, directeur des Caves Taittinger. Canard-Duchêne, Duval Leroy ou Roederer ont décidé de tenter l'expérience bio, pour une partie de leur production. Il y a aussi ceux qui se tournent vers la viticulture raisonnée. C'est le cas de Taittinger : pionnière en la matière, la maison enherbe et charrue 90 % de ses parcelles, une proportion unique en Champagne sur un vignoble d'une telle dimension.



Barons de Rothschild

C COMME CÉPAGES

Chaque maison a ses affinités : les champagnes Bollinger sont marqués par le pinot noir, ceux de Barons de Rothschild sont à dominante de chardonnay. Cépage le plus rare de Champagne, garant d'un style tout en finesse, le chardonnay a aussi la faveur d'Anselme Selosse. Mais il existe aussi de très grands champagnes composés de pinot noir comme le blanc de noirs d'Olivier Horiot. Sans oublier les blancs de noirs à base de pinot meunier, comme la lumineuse Cuvée pure meunier de Moutardier à Breuil.

D COMME DYNAMISME

« La Champagne est certainement un des vignobles les plus dynamiques de France aujourd'hui, grâce à l'arrivée, il y a une dizaine d'années, de nouveaux vignerons comme Pascal Agrapart, Ulysse Colin, Emmanuel Lassaigne, Jérôme Prévost, Cédric Boucharde ou Henri Giraud, qui poursuivent le travail initié par Anselme Selosse. Ce qui s'est passé dans le Val de Loire et le Languedoc